

Solutions for wine making

Ovaline

Clara de huevo líquida pasteurizada

Ovaline es una clara de huevo pura, líquida, sin ningún aditivo. Pasteurizada, Ovaline es a la vez práctica y segura para la clarificación de vinos tintos.

INTERÉS ENOLÓGICO

> Ovaline es ante todo clara de huevo pura, clarificante tradicional de los vinos tintos de calidad.
> Caracterizada por una densidad de cargas de superficie elevada, Ovaline conviene particularmente a los vinos tintos bien estructurados de los cuales suaviza el perfil fenólico.
> Pasteurizada en condiciones específicas, sin aditivo y presentada en forma líquida, Ovaline es de utilización más práctica y segura que la clara de huevo fresca.

DOSIS DE EMPLEO

> Vino tinto ligero	1-3 cl/hl.
> Vino tinto estructurado	3-6 cl/hl.
> Vino de prensa	5-9 cl/hl.

MODO DE EMPLEO

> Agitar antes de abrir.
> Verter Ovaline en un recipiente y remover con suavidad sin formar espuma (la espuma flotaría en la superficie del vino, comprometiendo la clarificación).
> Incorporar poco a poco asegurando un reparto inmediatamente homogéneo. Por eso, aconsejamos utilizar nuestro enoinyector para clarificante.
> Para uso en barrica, incorparar Ovaline homogeneizando con un palo de batonage.

ACONDICIONAMIENTO

> Bolsa de 1 Kg.
> Bag in box de 5 Kg.
1 Kg equivale a 32 claras de huevo.

CONSERVACIÓN

> 6 meses a temperatura ambiente (0°C a 25°C) a partir de la fecha de fabricación indicada sobre el embalaje. Después de abertura, conservar a temperatura ambiente entre 0°C y 4°C y utilizar muy rápidamente.



LAMOTHE-ABIET
B.P. 75 — 33015 Bordeaux cedex / Tél. 33 (0)5 57 77 92 92 : www.lamothe-abiet.com